



Déjeuner - Semaine du 18-11-2019 au 22-11-2019

Goûter 100%



Lun.

- Carottes râpées vinaigrette
- Poule sauce suprême
- Haricots verts au beurre
- Camembert AOP
- Banane

Mar.

- Salade d'endives aux noix
- Blanquette de veau
- Riz au beurre
- Yaourt brassé aux fruits rouges
- Pomme

Mer.

- Choux fleurs en salade
- Cari d'oeufs
- Torsades au beurre
- Meule du Besac AOP
- Clémentines

Cake aux pépites de chocolat
Yaourt brassé nature sucré

Jeu.

- Salade verte à la ciboulette
- Saucisse de porc (*Poisson pané*)
- Purée* Saint Germain
- Neufchâtel AOP
- Moelleux au chocolat

Ven.

- Velouté de légumes à la crème
- Poisson frais aux cornichons
- Carottes au beurre
- P'tit mainiot
- Kiwi

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Agriculture Biologique

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Label Rouge 100% végétarien

* au moins 1 ingrédient Bio

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5^{ème}

Pêche Française

aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴